



## OPTIMALISASI PRODUKSI KERIPIK TALAS DAN KERIPIK PISANG DI DUKUH CEKEL JETIS SAPTOSARI GUNUNG KIDUL

**Totok Suwanda<sup>1</sup>, Krisdiyanto<sup>2</sup>, Nur Ardiyansyah<sup>3</sup>, Fitroh Anugrah Kusuma Yudha<sup>4</sup>**  
<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta  
Email: [suwanda@umy.ac.id](mailto:suwanda@umy.ac.id)

### Abstrak

Program Kemitraan Masyarakat mempunyai sasaran masyarakat dukuh Cekel pengrajin keripik talas dan keripik pisang. Mitra yang terlibat yaitu pelaku usaha keripik pisang (Koperasi Cakrawala Serba Usaha) dan usaha keripik talas (Zahra) pedukuhan Cekel, Jetis Saptosari Gunung Kidul. Permasalahan yang ditemukan pada mitra yaitu penirisan gorengan terlalu lama dan tidak optimal, perajangan pisang kurang aman, pengetahuan variasi produk terbatas. Solusi yang bisa dilakukan yaitu penyuluhan pengelolaan produk yang akan akan menjamin kualitas penanganan produk keripik pisang dan keripik talas. Pemberian bantuan alat produksi akan memudahkan dan mempercepat pekerjaan sehingga meningkatkan produktivitas. Pengupasan talas menggunakan pisau kupas (*double blade*), perajangan menggunakan mesin perajang, penirisan menggunakan spinner. Produksi meningkat, penjualan meningkat. Peningkatan produksi dan penjualan akan meningkatkan kesejahteraan. Peningkatan wawasan dan tambahan ilmu diversifikasi produk olahan pisang, singkong, dan kacang tanah. Terjadi transfer inovasi teknologi sehingga meningkatkan laju produksi, kualitas produk dan keselamatan kerja. Terjadi peningkatan laju produksi terjadi pada proses penirisan yang semula butuh waktu 30 menit menjadi 2 sampai 3 menit. Peningkatan kualitas produk terjadi dengan ditiriskannya minyak sisa penirisan alami dengan menggunakan spinner. Keselamatan kerja meningkat dengan terhindarnya cipratan minyak pada tangan saat perajangan pisang.

**Kata Kunci:** Inovasi teknologi, laju produksi, keripik pisang, keripik talas

### Abstract

*The Community Partnership Program has a targeted community of Cekel artisans of taro chips and banana chips. The partners involved are banana chip business actors (Cakrawala All-Business Cooperative) and taro chips business (Zahra) in Cekel, Jetis Saptosari Gunung Kidul. The problems found in partners are slicing fried foods for too long and not optimal, banana mixes are not safe, knowledge of product variations is limited. The solution that can be done is product management counseling that will ensure the quality of handling banana chips and taro chips products. The provision of production equipment assistance will facilitate and speed up work so as to increase productivity. Taro stripping using a double blade, plowing using a chopper machine, slicing using a spinner. Production increased, sales increased. Increased production and sales will improve well-being. Increased insight and additional knowledge of diversification of processed banana, cassava, and peanut products. There is a transfer of technological innovations so as to increase the pace of production, product quality and work safety. There is an increase in the production rate occurring in the slicing process which originally took 30 minutes to 2 to 3 minutes. The improvement of product quality occurs by draining the oil of natural slicing residue using a spinner. Work safety is improved by avoiding oil splashes on the hands during banana plowing.*

**Keywords:** Technological innovation, production rate, banana chips, taro chips

## LATAR BELAKANG PENGABDIAN

Pedukuhan Cekel adalah salah satu pedukuhan di Desa Jetis Kecamatan Sapto Sari Kabupaten Gunungkidul. Penduduk pedukuhan Cekel terdiri dari 245 kepala keluarga, sebagian besar hidup sebagai petani dan sebagai pekerja bangunan. Hasil palawija menjadi andalan pertanian yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai komoditas yang dapat meningkatkan kesejahteraan penduduk.

Salah satu hasil pertanian yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah pisang dan talas. Makanan olahan yang sudah dibuat oleh warga Cekel adalah keripik pisang dan keripik talas. Keripik pisang dibuat dari bahan baku buah pisang. Pembuatan keripik pisang dilakukan dengan mengiris pisang tipis-tipis kemudian digoreng (Saputra dkk, 2020). Banyaknya penggemar dan mudahnya pembuatan, menjadikan keripik pisang dan keripik talas sebagai peluang usaha yang menarik (Pribadi, dkk 2021). Ketersediaan bahan baku buah pisang dan talas di daerah sekitar akan memudahkan usaha bisnis keripik pisang dan keripik talas. Usaha pengolahan keripik pisang semula dilakukan oleh 2 kelompok usaha. Karena keterbatasan pemasaran tinggal satu kelompok yang masih berjalan yaitu Koperasi Cakrawala Serba Usaha. Sedangkan pengolahan keripik talas dilakukan oleh usaha Industri Keripik talas Zahra.

Pengolahan keripik talas dan keripik pisang masih dilakukan dengan cara tradisional. Pengupasan talas dengan pisau biasa membutuhkan waktu yang lama, dan ketebalan kulit tidak konsisten, sehingga sering mengakibatkan bahan ikut terbuang (Krisnadewi dkk, 2018). Perajangan talas dan pisang yang menggunakan pisau dan pasah manual juga mengurangi produktivitas (Muji dkk, 2022). Penirisan keripik dengan cara alami, yaitu dengan membiarkan minyak menetes sendiri menyebabkan penirisan tidak optimal. Pengelolaan produk juga kurang menjamin higienitas produk.

## METODE PENGABDIAN

Persiapan dimulai sebelum penerjunan KKN. Pada tahap ini dilakukan koordinasi Dosen Pembimbing dengan mahasiswa. Pembimbing dan mahasiswa melakukan observasi awal ke daerah lokasi KKN. Berdasarkan hasil observasi awal kondisi dan potensi daerah KKN, Dosen pembimbing memberikan penjelasan mengenai rencana pelaksanaan KKN-PPM kepada mahasiswa. Pelaksanaan KKN oleh mahasiswa sudah dilakukan pada tahun 2017. Berdasarkan hasil observasi maka rencana solusi yang akan dilakukan adalah:

1. Melakukan diskusi dengan kelompok masyarakat. Diskusi dilakukan dengan menghadirkan narasumber di bidang diversifikasi olahan pangan
2. Pemberian alat bantu produksi berupa alat perajang, dan mesin peniris (*spinner*)

## HASIL DAN PEMBAHASAN PENGABDIAN

Pelaksanaan dimulai setelah penerjunan mahasiswa KKN. Selama seminggu mahasiswa melakukan observasi secara menyeluruh di lokasi KKN. Berdasarkan hasil observasi, dilakukan diskusi dengan masyarakat untuk menyempurnakan program kegiatan KKN-PPM yang telah disusun berdasar hasil observasi awal. Program ini akan dilaksanakan setelah mahasiswa tinggal di lokasi KKN dan dilanjutkan pada masa program pengabdian masyarakat. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini menekankan pada tiga aktivitas utama: (1) pembinaan dan

penyuluhan, (2) pengadaan dan pembuatan alat alat mesin dan (3) uji coba dan pelatihan penggunaan dan perawatan mesin. Proses pelaksanaan program KKN-PPM terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pelaksanaan dan hasil program pengabdian KKN-PPM

Kegiatan	Dokumentasi	Hasil
Diskusi I dengan mitra 1		Terjadi proses transfer ilmu
Diskusi II dengan mitra 2		Terjadi proses transfer ilmu
Diskusi I dengan mitra 1		Terjadi proses transfer ilmu
Diskusi II dengan mitra 2		Terjadi proses transfer ilmu
Evaluasi proses penirisan		Minyak pada produk berkurang
Evaluasi proses pengelupasan		Tebal pengelupasan lebih konsisten

Kegiatan	Dokumentasi	Hasil
Evaluasi proses perajangan		Lebih aman karena tangan terhalangi oleh besi

Proses diskusi dengan mitra dilakukan sebagai sarana transfer ilmu. Pada proses penirisan masih ada minyak dari produk yang siap kemas sehingga dapat dipastikan spinner peniris mengurangi minyak pada produk yang ditiriskan secara tradisional. Proses pemotongan pisang terhalang oleh besi dan resiko tangan kena minyak panas berkurang. Pengelupasan talas lebih konsisten karena dengan pisau yang sekarang ada penyangga yang membuat lebih stabil jaraknya. Hasil pelaksanaan pengabdian KKN-PPM tersebut sesuai dengan tujuan awal dari usulan.

### KESIMPULAN

Peningkatan wawasan dan tambahan ilmu diversifikasi produk olahan pisang, singkong, dan kacang tanah. Transfer inovasi teknologi sehingga meningkatkan laju produksi, kualitas produk dan keselamatan kerja. Hasil dari inovasi teknologi menunjukkan peningkatan laju produksi terjadi pada proses penirisan yang semula membutuhkan waktu 30 menit berkurang menjadi 2 sampai 3 menit. Oleh Karena itu, peningkatan kualitas produk terjadi dengan ditiriskannya minyak sisa penirisan alami dengan menggunakan *spinner*. Serta keselamatan kerja meningkat dengan terhindarnya cipratan minyak pada tangan saat perajangan pisang

### DAFTAR PUSTAKA

- Krisnadewi, Ni Putu, and Putu Yudi Setiawan. 2018. "Optimalisasi Produksi Pada Usaha Kecil Kripik Terry Di Desa Nyanglan Kaja, Kecamatan Tembuku, Kabupaten Bangli." *E-Jurnal Manajemen Unud* 7(11):6011 – 6040.
- Pribadi, Ulung, Juhari Juhari, and Rossi Maunofa Widayat. 2021. "Optimalisasi Penjualan Kripik Pisang Dan Geblek Di Masa Pandemi Covid-19, Pedukuhan Turusan, Girimulyo, Kulon Progo." *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 5(1):896. doi: 10.31764/jpmb.v5i1.6556.
- Saputra, Syam Ramadhani, Sabaruddin Syach, and Anis Siti Nurrokhayati. 2020. "Desain Mesin Perajang Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Produktivitas IRT Kripik Pisang." 930–35.
- Muji Joko S, Setyawan F. 2022. "Pengembangan Usaha Kripik Pisang Guna Kelancaran Serta Keberhasilan Usaha." 59–62.